



なかなか難しい(^-^)



おもったよりチカラがいるわね(>_<)



完成した大小の「亀」v(^-^)^v



職人みたい(^-^)^v



完成した「リース」(*^^*)



うっまいね~ (^0^)

2つの班に分かれて「亀」と「リース」づくりを指導していただきました。手が器用な本寺の女性陣をもつても難しく、手間取りながらも段々とコツをつかみ完成させることができました。一般的なものとはひと味違う、独特の色合いをもった素晴らしいものができました。

古代稲のわら細工づくりを体験

そば部会の女性の方々に、分量や練り方など、詳しい説明を受けながら作業を行いました。当日は空気が乾燥していて、そば粉に加える水量の調整に苦労しましたが、初めてにしてはうまくできたと思います。完成したそばは、風味が強くコシがあり、とてもおいしかったです。

そば打ちを体験

3月17日 女性研修会開催



写真上: 完成したわら細工をもったの集合写真
左下: そばの産地づくりについての講話 右下: わら細工づくりの様子

「骨寺通信」

第23号

本寺地区地域づくり推進協議会会報
E-Mail honedera@mx21.tiki.ne.jp

そばの産地作りや 古代稲の活用を学ぶ

一関市花泉町日形地区で平成18年度第2回女性研修会を開催し、厳美8区、9区、10区から22名の女性の方々が参加しました。
午前は虹の日花里（にじのひかり）そば部会の方々に、そばの産地づくりに向けた取り組みについて講話をいただきました。そば部会は生産部と加工部で構成され、「日形そば」を広めるため、生産やそば料理について研究を重ねてきた話や実際にそば料理を販売するに当たり苦労した点などお話しいただきました。その後、実際にそば打ちを体験し、昼食には自分で打ったそばを食べました。
午後は資料で古代稲による産業興しについて学習しました。古代稲生産組合事務局長の佐藤正弘さんは、古代米・稲を活用し生産（1次）から加工（2次）、販売（3次）までこなす農業の6次産業化を目指し、平成14年に「農産の6次産業館古代米おりざ」をオープンさせ、様々な商品を提供しているそうです。この後、「おりざ」で販売している古代稲のわら細工を、指導していただきながら作成しました。